

# 特選トロばこプラン

料理はつまみで十分  
飲むのがメインな方向け！  
酒のあてが中心のプランです

## 呑んべえおつまみプラン

(平日 月曜～木曜・日曜 限定)  
※祝前日は除く

お食事のみ 1500円（税込）  
飲み放題付  
+1000円（税込）

おつまみ三点盛  
あて刺 二種  
ガリ天  
自家製厚揚

+500円（税込）で  
飲み放題メニューの金麦を  
サントリー生に変更できます  
※要予約

飲み放題はプランを頼まれた  
お客様のみですので  
ご注意ください。

長浜鮮魚はもちろん  
おすすめの藁焼きまで堪能  
魚・肉・揚・焼とバランスの  
とれた内容です  
幹事様も安心のプランです

## 笑焼きプラン

お食事のみ 3500円（税込）  
(前日迄にプランご予約いただけますと  
3000円（税込）でご提供させて頂きます)

飲み放題付  
+1000円（税込）

枝豆大炎上(藁焼き)  
長浜鮮魚盛り（上）  
おまかせサラダ

揚げ出汁豆富  
和牛ランプ藁焼  
自家製唐揚味変二種  
おまかせ串焼二種

〆OR  
玄米プリンOR  
飲み放題延長

こだわりの刺身と藁焼きに  
天婦羅も入った贅沢プラン  
目利き職人の仕入れる  
鮮魚を堪能しつつ、質と量に  
こだわったプランです

## とろばこプラン

お食事のみ 4500円（税込）  
(前日迄にプランご予約いただけますと  
4000円（税込）でご提供させて頂きます)

飲み放題付  
+1000円（税込）

本日の小鉢  
特選鮮魚盛  
おまかせサラダ

白身魚の青磯あんかけ  
和牛ランプ藁焼  
天婦羅四種  
おまかせ串焼二種

〆OR  
玄米プリンOR  
飲み放題延長

選り抜きの名前に恥じぬワン  
ランク上の食材・2手間増や  
した職人仕事。特別食材の為、  
予約のみの限定ですが  
素敵なお夜を彩るプランです

## よりぬきプラン

お食事のみ 5500円（税込）  
飲み放題付  
+1000円（税込）

要予約

特選鮮魚盛  
(旬の藁焼・板雲丹付)

季節野菜のグリルサラダ

三種貝と白身魚の酒蒸し

牛タン（上）の藁焼

天婦羅四種

おまかせ串焼二種

〆OR飲み放題延長

玄米プリン

